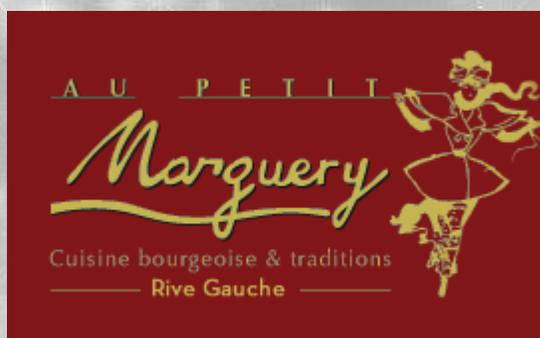


Restaurant engagé pour la défense
de l'agriculture française



L'Entrée

*Nage de homard infusée à la citronnelle et
écorces d'agrumes*

OU

*Terrine de foie gras maison, label rouge,
chutney de mangue et quatre épices,
toast de brioche*

*Suprême de turbot, cuit vapeur, clouté à la truffe
noire Tuber Melanosporum, butternut et potimarron
rôtis, sauce Albufera*

OU

*Mignon de veau fermier du Ségala, Label rouge,
en croûte d'herbes, mousseline de pommes de terre
rattes, émulsion de châtaignes*

Le Fromage

*Bûche de chèvre de Touraine
du père Fabre,
chutney de pommes aux
quatre épices*

Le Dessert

*Traditionnelle buche de Noel
au chocolat Valrhona
crème anglaise à la fleur d'oranger*
OU
*Minestrone d'ananas Victoria
et fruits exotiques*

*AU PETIT MARGUERY met tout son savoir-faire et sa gourmandise
pour vous concocter votre menu de fêtes "à emporter"*

*Commander sur notre boutique www.petitmarguery.com, ou par téléphone au 01-45-31-58-59
service livraison non disponible, retrait sur place, 9 Boulevard de Port Royal - 75013 PARIS*

Entre 14h et 18h le 31 décembre 2021,

Entre 10H et 11H30 le 1^{er} Janvier 2022

78 € TTC Par personne

(1 Entrée- 1 Plat- 1 Fromage- 1Dessert)

Le Plat

N° Siret 499 898 930 00023 RCS PARIS

Code APE 5610A- N° TVA Intracommunautaire FR75 499 898 930

Email contact@petitmarguery.com - site internet : www.petitmarguery.com

SARL PM - AU PETIT MARGUERY - 9 Boulevard de Port Royal 75013 PARIS

Contact : Youssoupha TABOURE